

板栗发芽？专家建议最好别吃

日前，市民小李向记者透露，之前买回来的栗子发现有一半都是发了芽的，而且芽都已经被卖家处理掉了，有明显被削掉芽的痕迹。

“买回来就放在冰箱冷藏室了，一直没怎么注意，今天拿出来准备煮，发现大部分栗子的顶端都被刀削过，掰开栗子里面还有芽的残余部分，应该是卖家把顶端的芽削掉了。”不知发芽的板栗能不能吃，这是小李最大的疑惑。

记者上网搜索发现，栗子成熟在秋季，通常在10月，食品相关专家认为，在未经检验的情况下，建议不要进食发芽的栗子，因为发芽栗子极有可能黄曲霉毒素超标，也可能含有其他毒素。

也有专家表示，发芽后的栗子本身无毒，只是发芽会导致糖分转化、甜度下降，并不好吃，至于发芽栗子是否一定含有毒素还有待证实，“网络上比较多的描述为，发芽后的栗子会产生黄曲霉毒素或龙葵素。不过这些表述不够科学，因为目前没有研究明确表明栗子发芽会产生龙葵素、黄曲霉毒素或者其他毒素及含量。”

据了解，黄曲霉毒素普遍存在于粮油发酵食品中。黄曲霉毒素在农作物正常的生长期中也可以形成。比如玉米，土壤中的黄曲霉“种子”会在玉米棒中“萌发”。如果那段时间干燥而且高温，黄曲霉毒素的含量就会明显升高。贮藏不慎或处理不当，容易导致黄曲霉毒素超标，进食超标的黄曲霉毒素会致癌。

龙葵素则是马铃薯中的有毒物质，也叫马铃薯毒素（也可见于茄

子，未熟西红柿等)，是一种有毒的糖苷生物碱。能溶于水，有腐蚀性和溶血性，但遇醋酸加热后能分解破坏。一般每百克马铃薯含有的龙葵素只有 10 毫克左右，不会导致中毒。而未成熟的或因贮存时接触阳光引起表皮变绿和发芽的马铃薯，则每百克中龙葵素的含量可高达 500 毫克，如果大量食用这种马铃薯就可能引起急性中毒。因为栗子与马铃薯等不同属（植物科属），所以龙葵素的产生情况有待实验证明。